

# Menu du 10 Février au 7 Mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 février	<p style="text-align: center;"><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature</p> <p>  Riz IGP aux légumes, haricots blancs colombo</p> <p style="text-align: center;"> Fromage fondu</p> <p> Purée de fruits bio</p>	<p>Potage de légumes et emmental râpé</p> <p> Nuggets de poisson (colin) &amp; citron</p> <p> Epinards béchamel bio Pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc)</p> <p> Escalope de poulet label rouge sauce curry</p> <p>Blé 70 % Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) saveur jardin 30 %</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p> Céleri râpé mayonnaise &amp; dés de mimolette</p> <p> Steak haché</p> <p>Pommes campagnardes et ketchup</p> <p>  Cake vanille bio</p>	<p> Pavé de merlu sauce citron</p> <p> Purée de pommes légumes BIO</p> <p> Saint Nectaire AOC</p> <p>Banane RUP</p>
Goûters	<p> Gâteau au yaourt Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Baguette campagne et confiture d'abricot Lait Fruit</p>	<p>Baguette Fraidou Fruit</p>	<p>Pain au lait Lait Compote pomme pêche</p>	<p>Baguette et beurre Fromage frais sucré Jus de pomme</p>
DU 17 au 21 février (vacances scolaires)	<p>  Potage épinard pomme de terre bio Fromage rapé</p> <p> Limande meunière et citron</p> <p>Chou fleur béchamel au cheddar bio  Pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison (ecoresponsable)</p>	<p style="text-align: center;"><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Endives en salade, vinaigrette échalote</p> <p> Omelette bio</p> <p> Blé BIO à la tomate</p> <p> Yaourt aromatisé local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte bio &amp; dés de mimolette vinaigrette orientale</p> <p> Parmentier de poisson polenta carottes (colin et sardine)</p> <p> Purée de fruits bio</p>	<p>  Carottes râpées bio vinaigrette agrumes</p> <p> Rôti de bœuf race à viande et son jus</p> <p>Gratin de macaronis à la piperade (poivrons, sauce tomate, oignons) emmental râpé</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Boulettes de veau sauce du soleil (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</p> <p> Haricots verts bio  Mélange de 4 céréales bio (Blé, épeautre, orge, riz complet)</p> <p> Cantal AOC</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûters	<p> Cake au chocolat Lait Compote de pomme</p>	<p>Baguette céréales Fromage fondu Jus d'orange</p>	<p>Barre bretonne Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fraise Lait Fruit</p>	<p>Croissant Fromage frais sucré Jus multivitamines</p>
Du 24 au 28 février (Vacances scolaires)	<p style="text-align: center;"><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>  Salade de riz à la californienne bio (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)</p> <p>Sticks (batonnets) végétariens</p> <p>Epinars béchamel</p> <p> Fromage frais aux fruits bio</p> <p>Fruit de saison (ecoresponsable)</p>	<p>Salade de mâche et maïs Vinaigrette nature</p> <p> Sauté de bœuf race à viande marengo (tomate, oignon, champignon)</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Velouté de champignons et emmental râpé</p> <p> Emincé de dinde bio à la sauge</p> <p> Semoule bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pennes à la carbonara (dinde)</p> <p> Yaourt nature local et sucre</p> <p> Fruit de saison bio</p>	<p>  Céleri râpé mayonnaise bio &amp; dés de mimolette</p> <p>Filet de lieu noir (frais) sauce crème</p> <p> Yaki curry (petits pois, chou fleur, pommes de terre)</p> <p> Brownie</p>
Goûters	<p>Baguette campagne Pavé demi-sel Jus d'ananas</p>	<p> Cake citron Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Jus de pommes</p>	<p>Pain au chocolat Lait Compote pomme abricot</p>	<p>Baguette céréales et miel Lait Fruit</p>
Du 03 au 07 mars	<p> Poissonnette et citron</p> <p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Salade iceberg &amp; croûtons, vinaigrette échalote</p> <p>  Steak haché RAV au jus Haricots beurre 30 % Lentilles 70 %</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Paupiette de veau sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)</p> <p>Brocolis béchamel Quinoa BIO</p> <p>Carré de fromage fondu</p> <p>Fruit LOCAL</p>	<p>  Carottes râpées bio LOCALES vinaigrette ciboulette</p> <p style="text-align: center;"><b>LE JOUR DU</b> </p> <p> Riz BIO façon jambalaya (haricots rouges, oignons, ail, carottes, tomates concassées, poivrons, paprika, cumin)</p> <p> Yaourt aromatisé à la vanille bio</p> <p> Purée de fruits bio</p>	<p>  Potage de légumes bio (carotte, poireau, navet, céleri) Fromage râpé</p> <p> Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épice paëlla)</p> <p> Purée de pommes de terre bio</p> <p>Fruit de saison (ecoresponsable)</p>
Goûters	<p> Quatre quarts Lait Fruit</p>	<p>Baguette campagne et pâte à tartiner noisette Lait Fruit</p>	<p>Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre Compote de pomme</p>	<p>Croissant Fromage frais aux fruits Jus d'orange</p>	<p>Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Fruit</p>